

Nougat glacé à la pistache



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 8 personnes) :

- 1 grosse poignée de pistaches décortiquées
- 6 œufs
- 4 cs de purée d'amande
- 2 cs de purée de noisette
- 6 cs de miel liquide
- 1 cc d'extrait d'amande amère



✓ Préparation :

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les purées d'amande et de noisette, le miel et l'extrait d'amande amère. Fouetter pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange. Ajouter ensuite les pistaches.

Verser dans un moule à cake tapissé de film transparent étirable.

Placer une journée au congélateur.

www.audalacuisine.com